

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil uji fitokimia ekstrak bonggol nanas (*Ananas comosus* L. Merr) mengandung senyawa golongan flavonoid dan saponin. Namun hasil dari pengujian aktivitas antibakteri menunjukkan bahwa ekstrak bonggol nanas pada konsentrasi 5%, 10%, dan 20% tidak mampu menghambat pertumbuhan *S. aureus*.
2. Hasil analisis pH keju mozzarella yang ditambahkan ekstrak bonggol nanas pada air garam mengalami penurunan, berkisar antara 6,8 – 5,2. Hasil pengujian pendugaan umur simpan menunjukkan bahwa keju mozzarella dapat disimpan dengan aman dengan rentang 21 – 28 hari pada suhu 4°C.
3. Hasil uji sensori keju mozzarella menunjukkan 208 menghasilkan skor rata – rata tertinggi pada atribut warna, tekstur, dan tingkat kesukaan secara menyeluruh.

#### 5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai:

1. Konsentrasi ekstrak bonggol nanas yang digunakan tidak disarankan untuk ditingkatkan.
2. Melakukan sterilisasi terhadap bonggol nanas pada awal pengolahan sebelum diekstrak.
3. Pengujian aktivitas enzim bromelin yang berada pada bonggol nanas.